

# 2

Els Aliments de les Iles Balears

## El formatge Mahón -Menorca

UNITAT  
DIDÀCTICA



# Els Aliments de les Illes Balears

## El formatge Mahón-Menorca

### Índex

Història del formatge Mahón-Menorca	3
Tipus de formatge Mahón-Menorca	4
Procés d'elaboració	5 i 6
La denominació d'origen protegida Mahón –Menorca	7
El formatge Mahón-Menorca: nutrició i salut	8
Consells	9
Full de tast	10
El formatge Mahón-Menorca i la gastronomia	11
Per treballar després	12
Activitats en grup	13
Notes de l'alumnat	14

# Història del Formatge Mahón-Menorca

El formatge és i ha estat un producte emblemàtic a l'illa de Menorca.

El formatge ja es coneixia a l'illa de Menorca 2000 anys aC, tal com suggereixen algunes restes de ceràmica que possiblement eren utensilis emprats per elaborar aquest aliment. Hi ha documents que constaten que en el segle V els habitants de l'illa ja s'alimentaven de llet i de formatge, i que devers el segle XIII s'hi produïen en quantitats importants vins, carns i formatges de bona qualitat, amb els quals es realitzava un intens i productiu comerç exterior.

Durant el període de dominació britànica es va donar un nou impuls a la comercialització del formatge i se n'exportava molt, que sortia normalment del port de Maó. Aquest fet va fer que en els llocs de destinació es conegués com a formatge "de Mahón", encara que bona part havia estat elaborat en altres localitats menorquines.



A mitjan segle XIX, els maduradors de formatge es dedicaven a recollir formatges tendres dels llocs de l'illa i a madurar-los en condicions controlades. Avui en dia n'hi ha un important nombre i són un exemple de dedicació a la seva feina i una peça clau dins la producció del present segle.

En aquests darrers 30 anys han aparegut centres d'elaboració i de maduració que han incorporat noves tecnologies i que han respectat el màxim possible l'ancestral procés artesà. La seva elevada capacitat ha generat un augment de la producció, cosa que ha obligat a potenciar el mercat de vendes.

## Tipus de formatge Mahón-Menorca

Formatge de pasta prensada, de forma paral·lelepípedica, amb arestes arrodonides, fet amb llet de vaca, elaborat i madurat a Menorca seguint la tradició i les normatives del Reglament de la denominació d'origen protegida (DOP).

Se'n distingeixen de dos tipus:

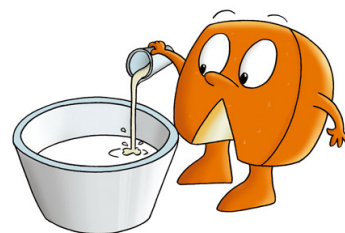
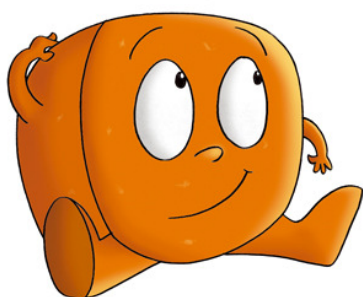
- **Mahón-Menorca:** quan la llet és sotmesa a algun tractament de conservació (refrigeració o pasteurització).
- **Mahón-Menorca artesà:** fet amb llet acabada de munyir i que no és sotmesa a cap tipus de tractament de conservació.

Segons el temps de maduració es classifica en semimadurat, si el temps de maduració és inferior a 150 dies, o madurat, si és superior a aquesta xifra.



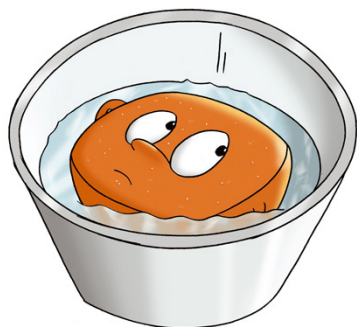
# Procés d'elaboració del formatge Mahón-Menorca

1



La llet es coagula per l'adició d'un producte (quall). Es formen la **quallada** (part sòlida que es queda a baix) i el **xerigot** (part líquida que queda a dalt). Amb un instrument especial (**lira**), es romp la quallada en trossos petits com un pèsol.

4



S'introdueixen les peces dins una solució d'aigua i sal durant un màxim de 48 hores.

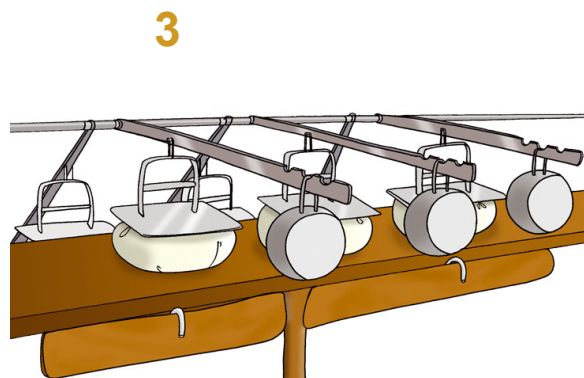
5



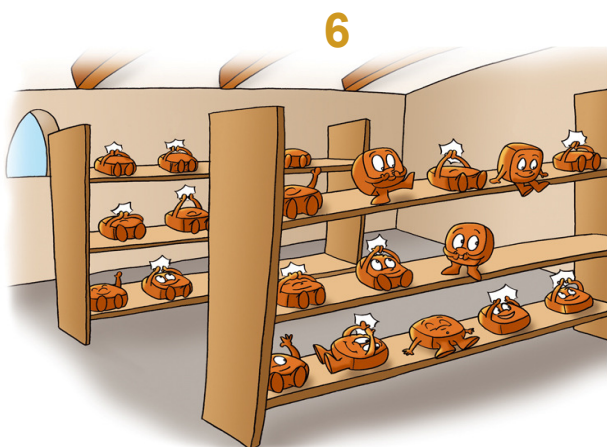
Les peces es posen damunt canyissos i s'oregen durant 1 setmana.



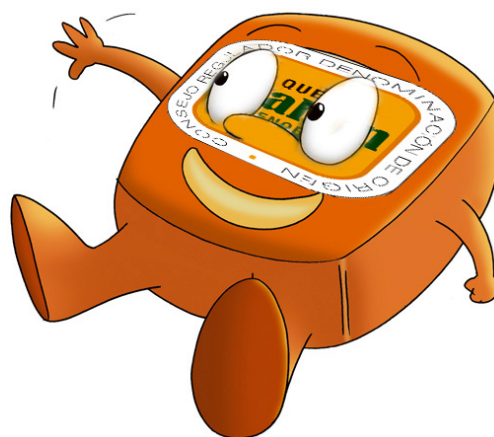
En el formatge artesà, es posa la quallada dins uns trossos de roba (**fogassers**). Se n'adjunten els quatre caires amb un **lligam** i es fa pressió; així s'elimina el xerigot i es dóna forma a la peça. En el formatge no artesà, el fogasser es posa dins un motllo.



Les fogasses es posen en premses, que les compacten i n'eliminen la resta de xerigot.



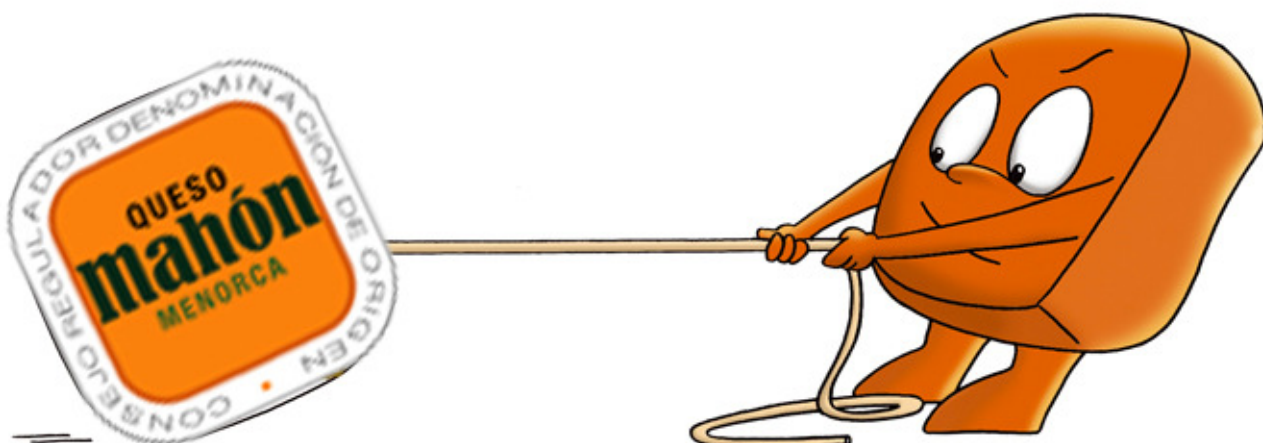
Es duen a cambres de maduració, on estaran el temps adequat segons el tipus de formatge que vulguem obtenir.



Per acabar, es duu a terme un control de la qualitat i de l'etiquetatge.



# Denominació d'origen protegida Mahón-Menorca



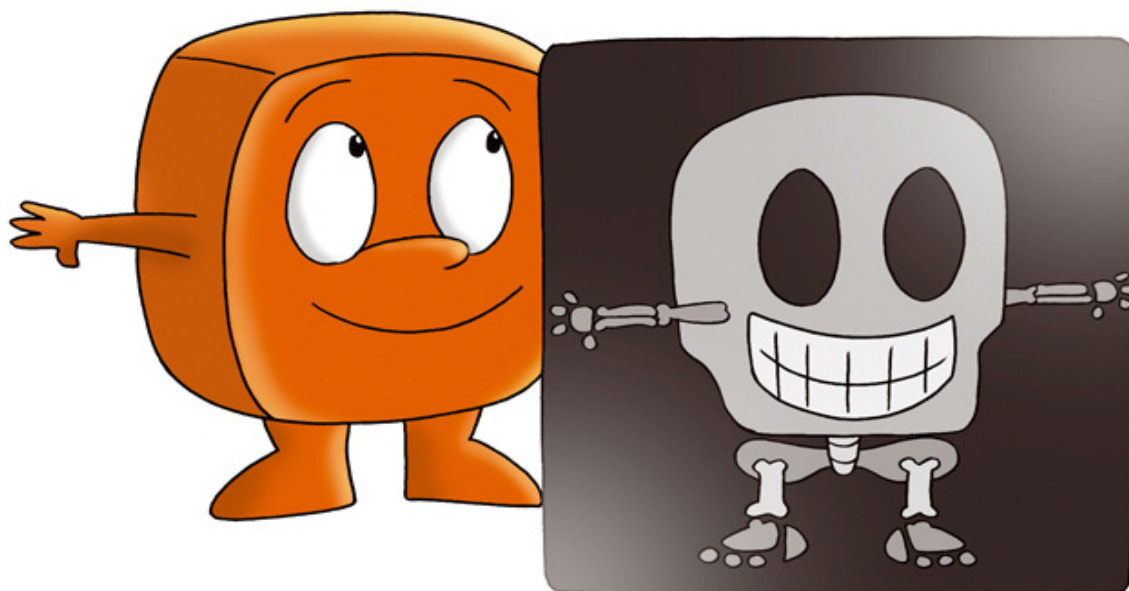
El formatge amb el distintiu de qualitat **denominació d'origen protegida** és un formatge de pasta premsada, de forma paral·lelepípedica i d'arestes arrodonides elaborat i madurat exclusivament a Menorca, segons la tradició i la normativa recollida en el Reglament de la DOP.

L'excel·lent qualitat del formatge i les seves característiques ben definides fan que des de 1985 gaudeixi de la **denominació d'origen protegida (DOP)** Mahón.

Posteriorment, l'any 1998 s'incorporà la paraula Menorca al formatge emparat per la DOP, el qual passà a anomenar-se Mahón-Menorca.

El formatge emparat per la DOP duu una etiqueta, una contraetiqueta, un precinte o un distintiu del Consell Regulador, numerat i expedit per aquest, que s'ha de col·locar una vegada acabada la maduració, en els locals on es duu a terme aquesta maduració.

## Formatge Mahón-Menorca: nutrició i salut



- És un aliment ric en proteïnes (25%), d'alt valor biològic i de molt bona digestibilitat.
- Té un alt contingut en greix, de l'ordre del 30%, que li dona un elevat valor energètic.
- Les aportacions d'elements minerals són importants, principalment de calci, fòsfor i magnesi.
- Aporta quantitats substancials de vitamines A i B.



## Consells

No hem de comprar formatge en quantitats majors de les que puguem consumir en un temps raonable; és a dir, és millor comprar-ne només una peça o un tros.

Si l'olor és amoniacal, el formatge és de qualitat deficient.

L'aspecte exterior ha de ser sa i agradable. Una crosta rompuda o enfonsada indica que el formatge pot estar en males condicions.

Els millors llocs per conservar el formatge són rebosts o soterranis on hi hagi ventilació. Si no disposam d'aquests espais, el lloc més adequat és el frigorífic. Si l'hi conservam es recomana treure'n el formatge mitja hora abans de consumir-lo.

No s'han de mesclar trossos de diferents formatges dins un mateix recipient.



# Full de tast



Atribut		Descriptor	Mostra A	Mostra B
Color		Blanc, blanc groguenc, blanc-os, blanc arena, crema, groc..		
Ulls	Nombre	Cap, pocs, molts		
	Mida	Cap d'agulla, gra d'arròs, llentia pèsol		

Compara les dues mostres i anota en el requadre la lletra de la mostra que té l'atribut proposat amb una major intensitat (A/B):

<b>Aroma</b>	Intensitat		
<b>Textura</b>	Fermeza		Elasticitat
	Friabilitat		Adhesivitat
<b>Sabor</b>	Àcid		Salat
	Amarg		Dolç

Valora globalment el sabor de cada tipus de formatge (escala de preferència):

Mostra **A**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

 Mostra **B**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

# El formatge Mahón-Menorca i la gastronomia

## Receptes:

### Pa amb oli formatge Mahón-Menorca

Pa pagès amb tomàtiga. Se li dóna el punt de sal, es rega amb abundant oli d'oliva verge i, damunt el formatge Mahón-Menorca, s'hi posen unes olives trencades o unes tàperes.

#### “Jaleo”

Untam un bon tros de formatge Mahón-Menorca de confitura del gust que més ens agradi.

### Escalopines de formatge Mahón-Menorca

Es col·loquen una llesca de cuixot dolç i una altra de formatge. S'untan amb una pel·lícula fina de confitura i es repeteix l'operació fins que es forma un panet. Es passa per ou i pa ratllat i es fregeix amb oli d'oliva.

## Ingredients:

Pa  
Oli d'oliva verge  
Tomàtiga  
Sal  
Olives o tàperes  
Formatge Mahón-Menorca

Formatge Mahón-Menorca  
Confitura

Per a 4 persones  
200 g de cuixot dolç  
150 g de formatge Mahón-Menorca madurat  
Pa ratllat  
2 ous batuts  
Confitures de fruites vermelles  
Oli d'oliva



## Per treballar després

Vertader o fals?

El formatge Mahón- Menorca és del tipus de pasta premsada

Hi ha dos tipus de formatge Mahón-Menorca emparats per la **denominació d'origen protegida**

El brossat és el formatge acabat de fer, abans de premsar

La part que queda líquida després de quallar la llet es diu xerigot

Un formatge madurat té més contingut d'aigua que un formatge tendre

50 g de formatge aporten uns 5 g de proteïna

Tots els formatges amb la denominació d'origen Mahón-Menorca es fan al terme de Maó

Amb quin tipus de llet està elaborat el formatge Mahón-Menorca?

-----  
Què és un fogasser?  
-----



# Notes de l'élève



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



UNITATS DIDÀCTIQUES

**Els Aliments de les Illes Balears**

## **2. El formatge Mahón-Menorca**

UNITATS DIDÀCTIQUES

## Els Aliments de les Illes Balears

# 2. El formatge Mahón-Menorca

